

BISKUITROLLE MIT SCHOKOLADEN-SAHNE

Ein cremiger Schokoladentraum

|| Das Rezept für die Biskuitplatte zum Aufrollen siehe Biskuitrolle Grundrezept ||

Zutaten Füllung

400 - 500 g Schlagsahne

1 Tafel Halbbitter Schokolade

Dekoration

200 Schlagsahne

3 EL Back- Kakao

Zubereitung

1. Die Schlagsahne und die, in Stücke gebrochene, Schokolade in einem Kochtopf geben und erwärmen. Die Sahne soll auf keinen Fall kochen. Kräftig rühren. Die Süße der Schokolade reicht aus. Es ist kein weiterer Zucker erforderlich.
2. Kochtopf vom Herd ziehen und die Sahne-Schokoladen-Masse abkühlen lassen.
3. Die zimmerwarme Masse dann zum Durchkühlen für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Nach der Kühlzeit die Sahne-Schokoladen-Masse ca. 4 Minuten auf höchster Stufe mit dem Mixer aufschlagen. Die Schokoladensahne wird auch ohne weitere Bindemittel schnittfest.
5. Geschlagene Schokoladensahne auf die Biskuitplatte verteilen. An den langen Seiten ca. 2 cm nicht bestreichen, damit die Masse nicht ausläuft.
6. Die Biskuitplatte von der langen Seite her mit Hilfe eines Backpapiers aufrollen.
7. Die Schlagsahne für die Dekoration fest aufschlagen.
8. Die Biskuitrolle mit Sahnetupfen bespritzen.
9. Erst kurz vor dem Servieren den Kakao über die Sahnetupfen sieben.



TIPP

Die Schokolade mit der Sahne schon am Vortag schmelzen und kühl stellen.

